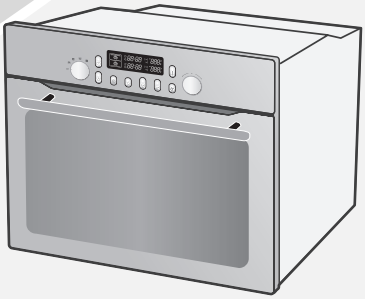
SAMSUNG

Návod na inštaláciu a použitie

Vstavaná rúra



BT65TDST
BT65TDFST
BT65TDBST
BT65TDBFST

Návod na použitie

CE

Údaje o varení a pečení sú informatívne.
Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

Obsah

Používanie tohto návodu 2

Bezpečnostné upozornenia 2

Elektrická bezpečnosť 2

Bezpečnosť počas používania 3

Informácie o likvidácii zariadenia 3

Inštalácia rúry 4

Bezpečnostné pokyny pre montážnych pracovníkov 4

Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky 4

Pripojenie k elektrickej sieti 5

Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky 6

Časti a funkcie. 7

Rúra 7

Ovládanie rúry 8

Špeciálne funkcie 8

Príslušenstvo 9

Teleskopické zásuvné vodiace prvky 11

Používanie príslušenstva 12

Bezpečnostná poistka 12

Chladiaci ventilátor 12

Skôr než začnete. 13

Nastavenie hodín 13

Čistenie po zakúpení 14

Funkcie rúry 15

Testovanie riadov 22

Používanie rúry 23

Nastavenie režimu rozdelenia 23

Nastavenie teploty v rúre 27

Vypnutie rúry 28

Čas ukončenia 28

Čas pečenia 30

Oneskorený štart 32

Kuchynský časovač 34

Zapnutie / vypnutie osvetlenia rúry. 34

Detská poistka 35

Vypnutie zvukového signálu 35

Čistenie a údržba 36

Čistenie parou 36

Katalytický smaltovaný povrch 39

Čistenie dvierok rúry. 40

Bočné koľajničky. 43

Výmena žiarovky 46

Záruka a servis 47

Časté otázky a riešenie problémov. 47

Technické údaje 49

SK

Používanie tohto návodu

Ďakujeme, že ste si vybrali vstavanú rúru Samsung.

Tento návod na použitie obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti a pokyny, ktoré vám pomôžu pri používaní a údržbe tohto zariadenia.

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a uchovajte ho pre prípadné budúce použitie.

V texte sa používajú nasledovné symboly.

☛ **Dôležité**

✉ **Poznámka**

Bezpečnostné upozornenia

Inštaláciu tohto zariadenia môže vykonávať iba autorizovaný technik. Technik je zodpovedný za pripojenie zariadenia k elektrickej sieti a musí dodržiavať predpisy týkajúce sa bezpečnosti.

Tento výrobok musí byť uvedený do prevádzky autorizovanym subjektom s príslušnou kvalifikáciou. Výrobca preberá zodpovednosť za prípadné vady tohoto výrobku, ktoré sa na výrobku vyskytnú po jeho prevzatí spotrebiteľom v záručnej dobe iba za podmienky, že bol uvedený do prevádzky autorizovanym subjektom s príslušnou kvalifikáciou. Záručná doba začína plynúť odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, najneskôr však po troch týždňoch od prevzatia výrobku spotrebiteľom. Bližšie informácie získate na našej zákazníckej linke 0800-SAMSUNG (0800-726786).

Elektrická bezpečnosť

Ak sa rúra počas prevozu poškodila, nezapájajte ju.

- Zariadenie musí pripojiť k elektrickej sieti iba **špecializovaný autorizovaný elektrotechnik**.
- V prípade, že je zariadenie poškodené, nepoužívajte ho.
- **Opravy** môže vykonávať iba **autorizovaný technik**. Nesprávny pokus opraviť zariadenie môže ohroziť vás alebo niekoho iného. Ak rúru treba opraviť, obráťte sa na servisné centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený za špeciálny kábel alebo kábel dostupný u výrobcu alebo u autorizovaného predajcu.
- Elektrické časti a káble sa nesmú dotýkať rúry.
- Rúra musí byť zapojená k elektrickej sieti, ktorá je chránená poistkou alebo ističom. Nikdy nepoužívajte predlžovacie šnúry alebo kompenzačné vedenie.
- Typový štítok je umiestnený na pravej strane dvierok.
- Pri čistení alebo opravách zariadenia musí byť zásuvka vytiahnutá zo zástrčky.
- Ak pripájate elektrické zariadenie do elektrickej zásuvky v blízkosti rúry, dávajte pozor.

VÝSTRAHA

Aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom musí byť pri výmene žiarovky zariadenie vypnuté. Počas prevádzky rúry sú vnútorné časti veľmi horúce.

Záznam o inštalácii výrobku autorizovanym kvalifikovaným technikom:

Model: Výrobné číslo:

Dátum: Inštaláciu vykonal: Pečiatka, podpis:

Bezpečnostné upozornenia (pokračovanie)

SK

Bezpečnosť počas používania

- Rúra bola navrhnutá výhradne iba pre použitie v domácnosti.
- Počas používania sú vnútorné časti rúry veľmi horúce a môžu spôsobiť oheň. Nedotýkajte sa výhrevných častí zariadenia pokiaľ neprešla dostatočná doba pre ich vychladnutie.
- Nikdy nevkladajte do rúry horľavé materiály.
- Povrch rúry je pri dlhodobej prevádzke pri vysokých teplotách horúci.
- Počas pečenia, pri otváraní dvierok dávajte pozor na vychádzajúci horúci vzduch a paru, ktoré môžu spôsobiť poranenie.
- Pri pečení jedál, ktoré obsahujú alkohol, sa tento môže následkom vysokých teplôt odparovať a výpary môžu pri kontakte s horúcimi časťami rúry spôsobiť horenie.
- Pre vašu bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čističe alebo parné čističe.
- Deti musia byť pri používaní rúry v bezpečnej vzdialenosti.
- Mrazené jedlá ako napríklad pizza, by sa mali piecť na mriežke na grilovanie. Pri použití plechu na pečenie sa môže tento plech deformovať z dôvodu veľkých rozdielov teplôt.
- Pokiaľ je rúra horúca, nelejte na jej dno vodu. Mohli by ste tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
- Dávajte pozor pri otváraní dvierok ešte pred ukončením procesu čistenia parou; voda v spodnej časti je horúca.
- Nekladťe na spodnú časť rúry hliníkovú fóliu a neumiestňujte na ňu plechy na pečenie alebo plechovky. Hliníkové fólie blokujú tok tepla, čo môže spôsobiť poškodenie smaltovaných povrchov a znížiť tak účinok pečenia.
- Ovocné džúsy zanechávajú škvrny, ktoré sa nemusia dať odstrániť zo smaltovaného povrchu rúry. Ak pečiete veľmi riedke (vlhké) jedlá, použite hlbokú panvicu.
- Na otvorené dvierka rúry nekladťe ťažké predmety.
- Toto zariadenie nesmie byť obsluhované deťmi alebo nesvojprávnymi osobami bez dohľadu dospelej zodpovednej osoby, aby sa zabezpečilo bezpečné používanie zariadenia.
- Zariadenie udržujte mimo dosahu detí.
- Malé množstvá potravín si vyžadujú kratší čas varenia alebo zohrievania. Ak použijete bežné časy, môžu sa prehriať a zhorieť.

Informácie o likvidácii zariadenia

Likvidácia obalového materiálu

- Použité obalové materiály sú recyklovateľné.
- Obalové materiály odneste do kontajnera, ktorý je určený pre tento druh odpadu.

Likvidácia starých spotrebičov

VÝSTRAHA

Pred likvidáciou starých zariadení ich znefunkčnite, aby neboli zdrojom prípadného nebezpečenstva.

Spravte to tak, že odpojíte zariadenie od elektrickej siete a odstránite sieťovú šnúru.

Z dôvodu ochrany životného prostredia je dôležité, aby ste zariadenie odovzdali správnym spôsobom a na mieste tomu určenom.

- Zariadenie nie je možné likvidovať v netriedenom komunálnom odpade.
- Váš miestny úrad alebo miestna služba pre zber odpadu vám poskytne informácie o obdobiach zberu odpadu a miestach, kde možno tieto materiály odovzdať.

Inštalácia rúry

SK

☛ Elektrickú inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať iba autorizovaný elektrotechnik.

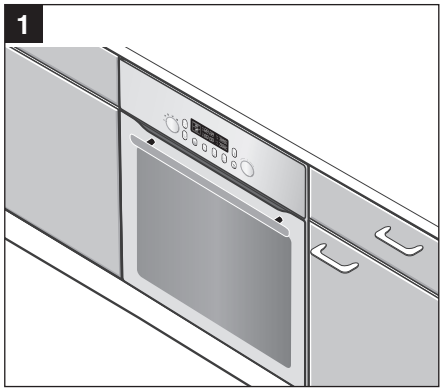
Rúra musí byť inštalovaná podľa pokynov uvedených v tomto návode.
Po inštalácii odstráňte z dvierok ochranné fólie.
Po inštalácii odstráňte z vnútorných častí zariadenia ochranné pásky.

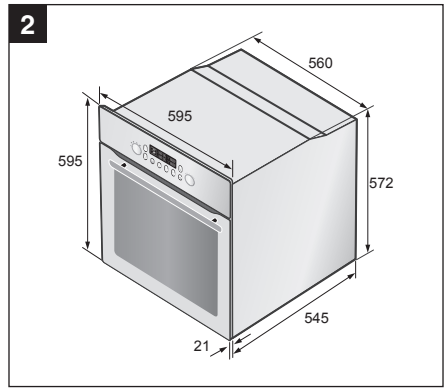
Bezpečnostné pokyny pre montážnych pracovníkov

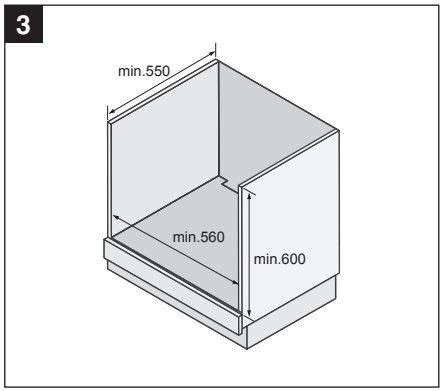
- Počas inštalácie zabezpečte, aby časti pod napätím neboli po inštalácii voľne dostupné.
- Jednotka, ku ktorej je zariadenie zapojené, musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 pre dodržanie stability.

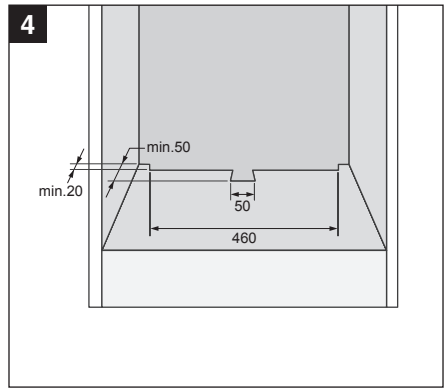
Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky

- Zaistite, aby mal priestor, do ktorého rúru inštalujete, minimálne také rozmery ako má samotná rúra.
- Keď je rúra umiestnená v skrinke, pripevnite ju skrutkami z obidvoch strán.





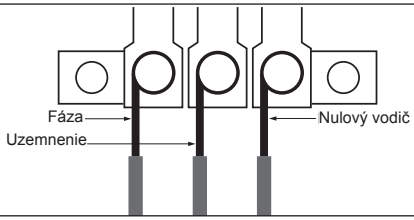




SK

5

Pripojenie rúry k elektrickej sieti
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Pripojenie k elektrickej sieti

Elektrické zapojenie musí byť vykonané tak, ako je to vyznačené na štítku na zadnej strane zariadenia a musí ho vykonať elektrotechnik, ktorý musí zabezpečiť aby zariadenie bolo zapojené v súlade s bezpečnostnými predpismi a normami.

V prípade, že zariadenie nie je pripojené k elektrickej sieti pomocou zásuvky, viac-pólový spínač (s medzerou medzi kontaktmi minimálne 3 mm) musí byť namontovaný na strane napájania tak, aby spĺňal bezpečnostné požiadavky.

✉ Po pripojení k elektrickej sieti sa inicializujú elektrické časti rúry; toto na niekoľko sekúnd zníži intenzitu osvetlenia. Napájací kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musí byť dostatočne dlhý, aby mohol byť pripojený k prednej časti jednotky vo vstavanej rúre položenej na podlahe.

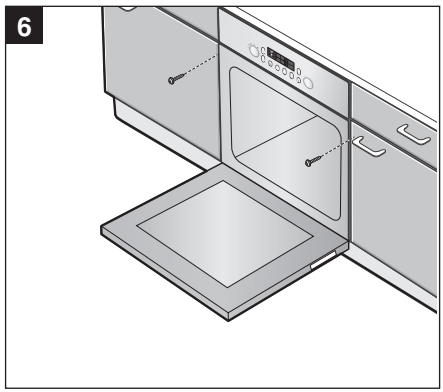
Otvorte kryt nachádzajúci sa na zadnej, spodnej strane zariadenia (použitím plochého skrutkovača) a úplne odskrutkujte spojovacie skrutky a svorku kábla pred tým, ako pripojíte vodiče k príslušným konektorom.

Ochranný vodič musí byť pripojený ku konektoru (⏚) na rúre.

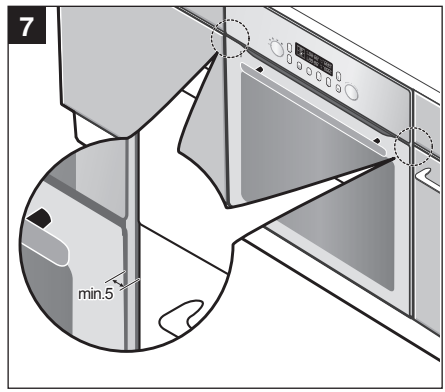
Ak zariadenie pripájate k elektrickej sieti pomocou zásuvky, musí byť táto zásuvka ľahko dostupná aj po umiestnení.

Výrobca nezodpovedá za prípadné nehody vzniknuté kvôli neexistujúcemu alebo nesprávnemu uzemneniu.

6



7

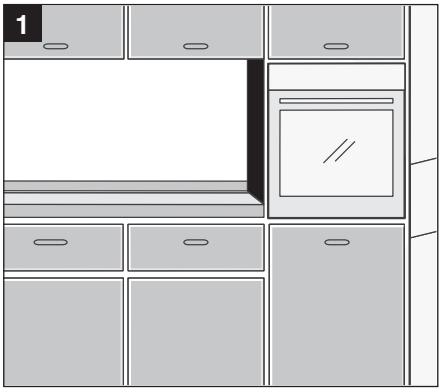


SK

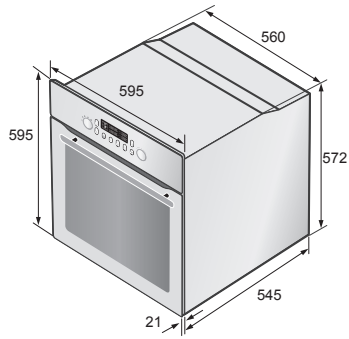
Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky

- Zaistite, aby mal priestor, do ktorého rúru inštalujete, minimálne také rozmery ako má samotná rúra.
- Zariadenie musí byť umiestnené na požadovanom mieste pod vhodným uhlom.

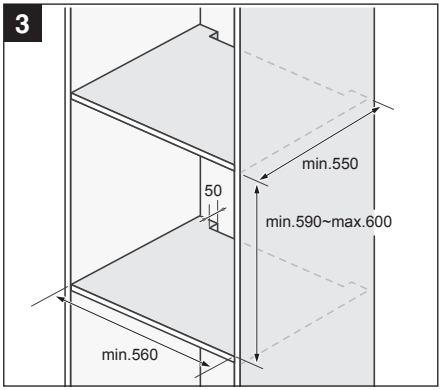
1



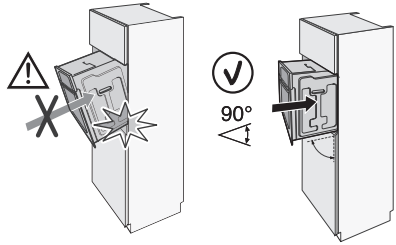
2



3

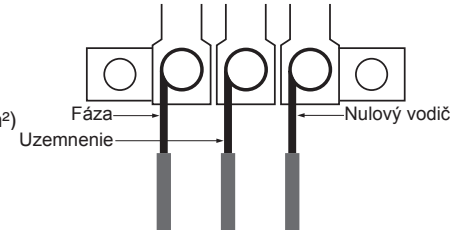


4



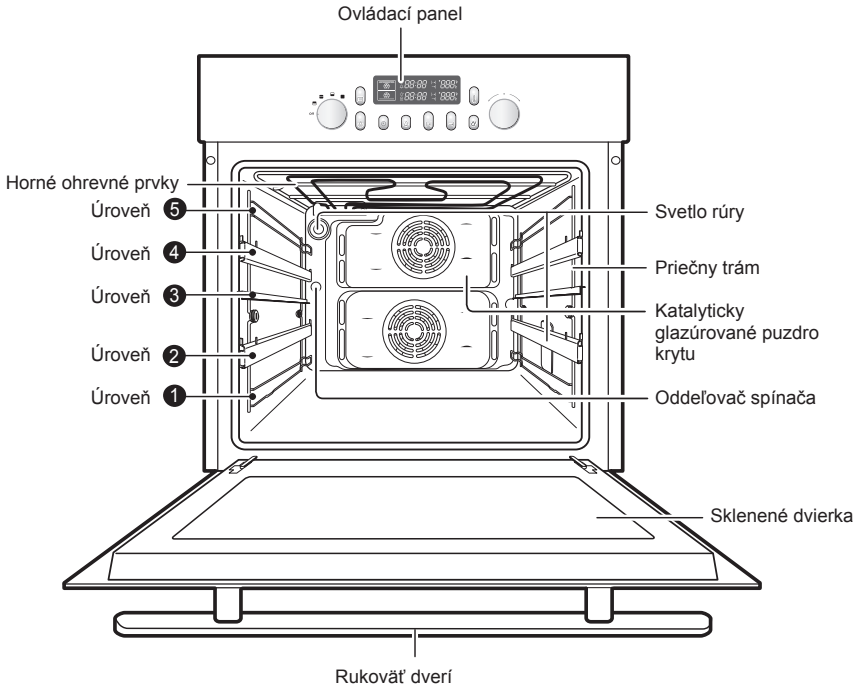
5

Pripojenie rúry k elektrickej sieti
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



SK

Rúra

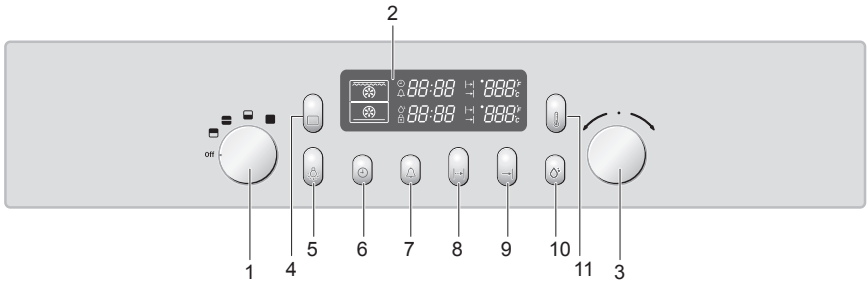


✉ Pozícia vodiacich líšt je číslované zdola nahor.

Pozície 4 a 5 sa používajú najmä pri funkcii grilu.

Pre použitie správnej pozície vodiacej lišty si pozrite sprievodcu pečením, ktorý sa nachádza v tomto návode na použitie.

Ovládanie rúry



1. Ovládač pre výber rozdelenia
2. Displej
3. Ovládač pre nastavenie času / teploty
4. Tlačidlo - rúra
5. Tlačidlo - osvetlenie
6. Tlačidlo - hodiny
7. Tlačidlo - kuchynský časovač
8. Tlačidlo - čas pečenia
9. Tlačidlo - čas ukončenia pečenia
10. Tlačidlo - čistenie parou
11. Tlačidlo - teplota

✉ **Ovládač pre výber rozdelenia** a **ovládač nastavenia času / teploty** sa vysúvajú. Ak nimi chcete otáčať, najskôr ich zatlačte.

Špeciálne funkcie

Rúra je vybavená týmito špeciálnymi funkciami.

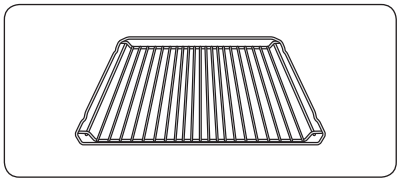
- Režim rozdelenia: Ak je vložený oddeľovač, funkcia rozdelenia dovoľuje piecť nezávisle na dvoch oddelených častiach, čím sa dosahuje vyššia účinnosť energie a efektivita pri pečení.
- Čistenie parou: Funkcia samočistenia rúry využíva silu pary pre odstránenie tukov a nečistôt a umožňuje tak bezpečnejšie vyčistiť vnútorný priestor rúry.

Časti a funkcie (pokračovanie)

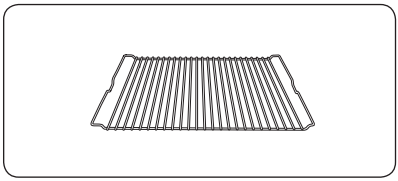
SK

Príslušenstvo

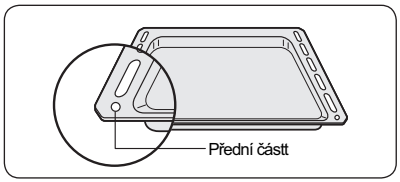
S rúrou je dodávané nasledovné príslušenstvo.



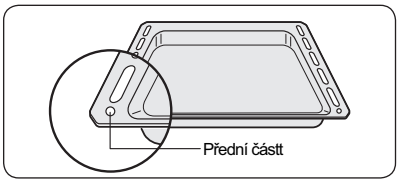
1 **Mriežka na grilovanie**, pre nádoby s jedlom, pokrmy v plechovke a podnosy na grilovanie.



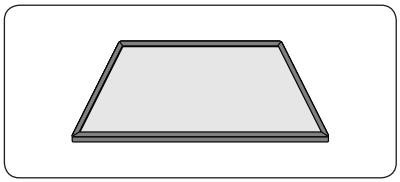
2 **Rošt na pečenie**.



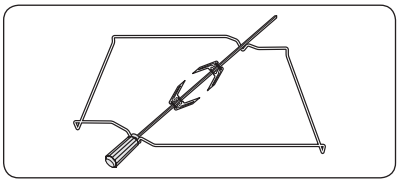
3 **Plech na pečenie**, pre koláče a zákusky.



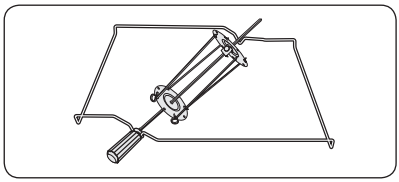
4 **Hlboká panvica,** pre pečenie alebo zachytávanie šťavy z mäsa alebo masti.



5 **Oddeľovač,** pre režim horného, dolného alebo dvojitého ohrevu. Vložte na pozíciu 3. Na zadnej strane vnútornej steny zariadenia je spínač, ktorý sa zopne po vložení oddeľovača. Zasuňte ho úplne dozadu.



6 **Ražeň na grilovanie** (BT65TDBFST, BT65TDFST) zahrňuje ražeň, 2 hroty, odnímateľnú rukoväť a vidlicu, ktoré môžete umiestniť na 3. pozíciu. Pre použitie grilu, zasuňte ražeň do otvoru na zadnej vnútornej stene rúry. Pri používaní ražňa, umiestnite hlbokú panvicu na pozíciu 1.

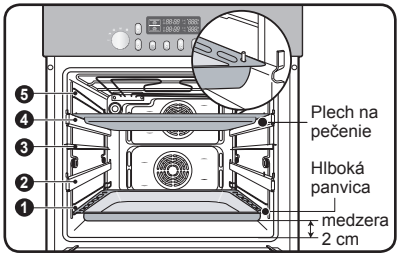


7 **Ražeň na grilovanie a prípravu kebabu.** (BT65TDBFST, BT65TDFST)

PRE JEHO POUŽITIE:

- Umiestnite hlbokú panvicu na pozíciu 1 pre zachytávanie šťavy alebo do spodnej časti rúry, ak kusy jedla, ktoré chcete piecť sú príliš veľké.
- Nasuňte jednu z vidlíc na ražeň; upevnite kúsky mäsa, ktoré chcete piecť na ražeň;
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete poukladať po krajoch hlbokej panvice, ak ich chcete piecť v tom istom čase naraz.
- Uložte vidlicu na prostrednú vodiacu lištu a umiestnite ju tak, aby bola časť tvaru „v“ vpredu.
- Pre jednoduchšiu manipuláciu s ražňom, môžete na jeho tupý koniec zaskrutkovať rukoväť.
- Umiestnite ražeň na vidlicu označeným koncom smerom dozadu a jemne zatlačte až pokiaľ sa koniec ražňa nedostane do otočného mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa sa musí nachádzať pri tvare „v“. (Ražeň má dva výstupky, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry, aby zabránili posúvaniu ražňa dopredu. Tieto výstupky sú tiež svorkami rukoväte).
- Pred začiatkom pečenia odskrutkujte rukoväť. Po ukončení pečenia zaskrutkujte rukoväť naspäť pre jednoduchšie vyberanie roštu z vidlice.

Časti a funkcie (pokračovanie)



Plech na pečenie, hlboká panvica a mriežka na grilovanie musia byť správne zasunuté vo vodiacich lištách. Pri vyberaní hotových jedál z rúry, dávajte pozor na horúci riad a ich povrchy.

Teleskopické vodiace prvky sú vložené v 2. a 4. úrovni. V prípade drôtených vodiacich prvkov musí byť príslušenstvo vždy vložené vo vodiacich zásuvných prvkoch.

Príklad — Pozícia 1: Hlboká panvica
Pozícia 4: Plech na pečenie

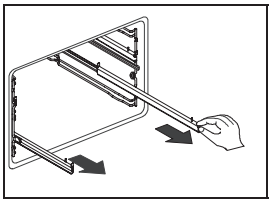
✉ V prípade použitia hlbokej panvice alebo plechu na pečenie pre zachytávanie šťavy z pripravovaných jedál sa uistite, že sú panvica alebo plech správne zasunuté vo vodiacich lištách. Keby sa toto príslušenstvo dotýkalo spodnej vnútornej časti rúry, mohol by sa poškodiť smaltovaný povrch. Plechy a panvice umiestnené na pozícii 1 musia byť vzdialené od spodnej vnútornej časti rúry minimálne 2 cm.

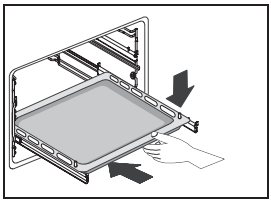
Teleskopické zásuvné vodiace prvky

✉ Teleskopické zásuvné vodiace prvky a iné príslušenstvo rúry sa môžu veľmi zahriať! Používajte chňapky alebo inú vhodnú ochranu! Teleskopické zásuvné vodiace prvky sa nachádzajú v rúre na pravej a ľavej strane v troch rôznych úrovniach.

- Aby ste vložili mriežku, plech na pečenie alebo praženie, najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky pre jednu konkrétnu úroveň.
- Umiestnite plech alebo panvicu na vodiace prvky a zatlačte ich úplne do rúry.

Dvierka rúry zatvorte iba potom, čo ste do rúry zatlačili teleskopické vodiace prvky.





SK

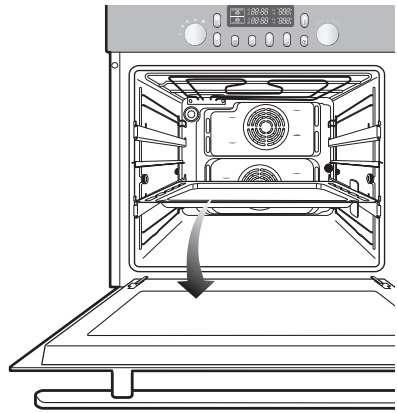
Používanie príslušenstva

Oddeľovač, rošt na pečenie a hlboká panvica

Umiestnenie oddeľovača
Vložte oddeľovač na pozíciu 3.

Umiestnenie mriežky na grilovanie
Vložte rošt na pečenie na požadovanú pozíciu.

Umiestnenie plechu na pečenie alebo hlbokej panvice
Vložte plech na pečenie a/alebo hlbokú panvicu na požadovanú pozíciu.



VÝSTRAHA

Pri pečení s použitím režimu dolného, horného alebo dvojitého ohrevu, musíte použiť oddeľovač.

Bezpečnostná poistka

- Ak nie je zadaný čas trvania pečenia, rúra sa automaticky vypne po čase, ktorý je uvedený nižšie.

Časy vypnutia pre rôzne nastavenia teploty

Do 105 °C	16 hodín
Od 105 °C do 240 °C	8 hodín
Od 245 °C do 300 °C	4 hodiny

- Elektrické zapojenie tejto rúry obsahuje tepelný vypínací systém. Ak sa rúra zohreje na nadmerne vysokú teplotu, systém odpojí napájanie ohrievacích telies na určitý čas.

Chladiaci ventilátor

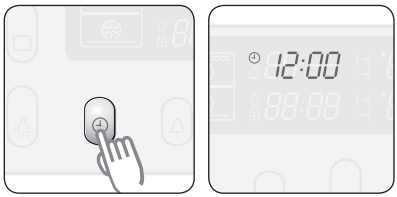
Počas pečenia je bežné, že ventilátor odvádza horúci vzduch z prednej časti rúry.

- Chladiaci ventilátor pokračuje v odvádzaní horúceho vzduchu aj po použití rúry. Vypne sa vtedy, keď teplota vo vnútri rúry klesne pod 60 °C alebo po uplynutí 22 minút.

SK

Nastavenie hodín

Po prvom pripojení zariadenia k elektrickej sieti, displej na ovládacom paneli sa na krátky okamih úplne rozsvieti. Po uplynutí 3 sekúnd začne blikať symbol hodín, ktorý ukazuje nastavenie 12:00. Rúru nie je možné používať, pokiaľ nie je nastavený čas.

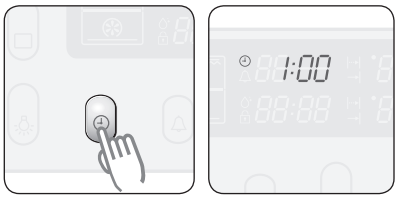


1 Pokiaľ nie je nastavený čas, rúru nie je možné používať. Po prvom pripojení zariadenia k elektrickej sieti, bude na displeji blikať symbol“ ⏲ ” a “12:00”. Stlačte **tlačidlo hodiny**. Bude blikať symbol “ ⏲ ” a “12: ”.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte hodiny.

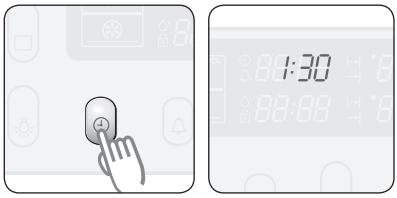
Napríklad pre nastavenie času 1:30

Počkajte asi 10 sekúnd. Hodiny prestanú blikať a zobrazí sa nastavenie hodín.



3 Stlačte **tlačidlo hodiny**. Bude blikať symbol „ ⏲ ” a “ :00”

4 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte minúty. Začne blikať symbol “ ⏲ ”.



5 Pre ukončenie nastavenia hodín stlačte **tlačidlo hodiny** alebo počkajte asi 10 sekúnd. Zobrazí sa symbol “ ⏲ ” a zobrazenie “30” prestane blikať. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Zariadenie je teraz pripravené na použitie.

SK

Čistenie po zakúpení

Pred prvým použitím rúru dôkladne vyčistite.

☛ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Mohli by ste tým poškodiť povrch rúry. V prípade rúry so smaltovanými prednými časťami, použite vhodné čistiace prostriedky.

Pre vyčistenie rúry

1. Otvorte dvierka. Zapne sa osvetlenie rúry.
2. Vyčistite všetky časti rúry, príslušenstvo a vodiace lišty vyčistite teplou vodou alebo v umývačke riadu a vysušte ich pomocou jemnej handričky.
3. Rovnako vyčistite aj vnútorné časti rúry.
4. Utrite prednú časť rúry navlhčenou handričkou.

Pri prvom použití skontrolujte, či je správne nastavený čas. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo a nechajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami pri nastavenej teplote 200 °C na jednu hodinu zapnutú. Zo zariadenia ucítite nepríjemný zápach, ktorý vzniká vypálením ochranných látok. Zabezpečte, aby bola vaša kuchyňa počas tejto doby dobre vetraná.

Skôr než začnete (pokračovanie)

Funkcie rúry

Vlastnosti rúry zahŕňajú nasledujúce funkcie

1. ▭ Všeobecná (Conventional)

Odporúčaná teplota: 200 °C

Funkcia Všeobecná (Conventional) je ideálna pre pečenie a vyprážanie jedla umiestneného na jednom stojane. Zapnutý je horný a dolný ohrevný prvok, aby sa uchovala teplota rúry.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Všeobecná (Conventional).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazené lazane (500-1000 g)	3	Drôtený gril	180-200	40-50
Celá ryba (napr. Kantar) (300-1000 g) 3-4 plátky na každej strane KVAPKA OLEJA	3	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	240	15-20
Rybie filé (500-1000 g) 3-4 plátky na každej strane KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	13-20
Mrazené kotlety (350-1000 g) mleté mäso so šunkovou, syrovou alebo hríbovou plnkou KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	25-35
Mrazené kotlety z pomletého mäsa, mrkvy, červenej repy alebo zemiakov (350-1000 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	20-30
Kotlety bravčového mäsa na kosti (500-1000g) KVAPKA OLEJA, PRIDANIE SOLI A ČIERNEHO KORENIA	3/2	Drôtený rošt/hlboký plech na pečenie	200	40-50
Zapekané zemiaky (rozrezané na polovičky) (500-1000 g)	3	Plech na pečenie	180-200	30-45
Rolky z mrazeného mäsa s hríbovou plnkou (500-1000 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	180-200	40-50
Piškótový koláč (250-500 g)	2	Drôtený gril	160-180	20-30
Mramorovaná bábovka (500-1000g)	2	Drôtený gril	170-190	40-50
Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkovou polevou (1000-1500g)	2	Plech na pečenie	160-180	25-35
Muffiny (500-800 g)	2	Drôtený gril	190-200	25-30

SK

2. Horný ohrev + prúdenie vzduchu (Top Heat + Convection)

Odporúčaná teplota: 190 °C

Horný ohrevný prvok je zapnutý a ventilátor je v prevádzke, aby nepretržite prúdil horúci vzduch.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Horný ohrev + prúdenie vzduchu (Top Heat + Convection).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Bravčové na kosti (1000 g) POTRITE OLEJOM A KORENINAMI	3	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	180-200	50-65
Bravčové ramienko vo fólii (1000-1500 g) MARÍNOVAŤ	2	Plech na pečenie	180-230	80-120
Celé kura (800-1300 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	2	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	190-200	45-65
Mäsové alebo rybie steaky (400-800 g) KVAPKA OLEJA, PRIDANIE SOLI A ČIERNEHO KORENIA	3	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	180-200	15-35
Kúsky kuraťa (500-1000g) POTRITE OLEJOM A KORE-NINAMI	4	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	200-220	25-35
Opekaná ryba (500-1000 g) použite kuchynský riad vhodný do rúry POTRITE OLEJOM	2	Drôtený gril	180-200	30-40
Opekané hovädzie mäso (800-1200 g) POTRITE OLEJOM A KORENINAMI	2	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie Pridajte 1 šálku vody	200-220	45-60
Kačacie prsia (300-500 g)	4	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie Pridajte 1 šálku vody	180-200	25-35

3. Prúdenie (Convection)

Odporúčaná teplota: 170 °C

Táto funkcia varí jedlo uložené na troch policiach a tiež je vhodná pre pečenie. Varenie sa dosiahne prostredníctvom ohrevného prvku na zadnej stene a ventilátora, ktorý rozvádza teplo.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Prúdenie (Convection).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacina na stojane (350-700 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	3	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	190-200	40-50
Pečené banány (3 až 5 ks) narežte nožom na hornú časť, pridajte 10 až 15 g čokolády, 5 až 10 g nakrájaných orechov, kvapku cukrovej vody a obaľte do hliníkovej fólie.	3	Drôtený gril	220-240	15-25
Pečené jablká 5 až 8 ks, každé 150-200 g Vyberte jadrá, pridajte hrozienka a džem. Použite misku vhodnú do rúry.	3	Drôtený gril	200-220	15-25
Kotlety z mletého mäsa (300-600 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	190-200	18-25
Rolka z mletého mäsa s plnkou „ruského štýlu“ (500-1000 g) POTRITE OLEJOM	3	Plech na pečenie	180-200	50-65
Mrazené krokety (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	180-200	25-35
Mrazené hranolky na smaženie (300-700 g)	2	Plech na pečenie	180-200	20-30
Mrazená pizza (300-1000 g)	2	Drôtený gril	200-220	15-25
Jablkový a mandľový koláč (500-1000 g)	2	Drôtený gril	170-190	35-45
Čerstvý croissant (200-400 g) (pripravené cesto)	3	Plech na pečenie	180-200	15-25

SK

4. Veľký gril (Large Grill)

Odporúčaná teplota: 240 °C

Funkcia Veľký gril (Large grill) griluje veľké množstvá plocho položeného jedla, ako napríklad steakov, rezňov a ryby. Tiež je vhodná pre opekanie. V tomto režime je zapnutý horný ohrevný prvok a gril.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Veľký gril (Large Grill).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Klobásy (tenké) 5 až 10 ks	4	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	220	5-8 otočenie 5-8
Klobásy (tenké) 8 až 12 ks	4	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	220	4-6 otočenie 4-6
Hrianky 5-10 ks	5	Drôtený gril	240	1-2 otočenie 1-2
Syrové hrianky 4-6 ks	4	Drôtený rošt + plech na pečenie	200	4-8
Mrazené palacinky s plnkou „ruského štýlu“ (200-500 g)	3	Plech na pečenie	200	20-30
Hovädzie steaky (400-800 g)	4	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	240	8-10 otočenie 5-7

5. **Malý gril (Small Grill)**
Odporúčaná teplota: 240 °C
Toto nastavenie je určené pre grilovanie menšieho množstva rovno položeného jedla, ako napríklad steakov, rezňov, rýb a hrianok, ktoré sú položené v strede priečinka. Zapnutý je len horný prvok.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Malý gril (Small Grill).
Put food in the centre of accessory.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazený plesňový syr vhodný do rúry (2 – 4, každý 75 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený gril	200	10-12
Mrazené bagety s plnkou (Paradajky s mozzarellou alebo šunka a syr)	3	Drôtený rošt + plech na pečenie	200	15-20
Mrazené rybie prsty (300-700 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím) KVAPKA OLEJA	3	Drôtený rošt + plech na pečenie	200	15-25
Mrazený rybací hamburger (300-600 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY, NALEJTE KVAPKU OLEJA	3	Plech na pečenie	180-200	20-35
Mrazená pizza (300-500 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený rošt + plech na pečenie	180-200	23-30

SK

6. **Spodný ohrev + prúdenie vzduchu (Botton Heat + Convection)**

Odporúčaná teplota: 190 °C

Režim Spodný ohrev + prúdenie vzduchu je určený pre recepty, ktoré požadujú vlhkú polevu a chrumkavú spodnú časť, ako pri jedlách, ako napríklad pizza, plnené koláče, otvorené ovocné koláče nemeckého typu a syrové koláče.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Dolný ohrev + prúdenie vzduchu (Botton Heat + Convection).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazený koláč z kvaseného cesta s jablkami (350-700 g)	3	Drôtený gril	180-200	15-20
Malé koláčiky z krehkého cesta s plnkou mrazené (300-600 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK, VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Plech na pečenie	180-200	20-25
Mäsové guličky v omáčke (250-500 g) použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180-200	25-35
Vinuté krehké cesto (500-1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK	3	Plech na pečenie	180	15-23
Cannelloni v omáčke (250-500 g) použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180	22-30
Koláče z kysnutého cesta s plnkou (600-1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK	3	Plech na pečenie	180-200	20-30
Domáca pizza (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	200-220	15-25
Domáci chlieb (700-900 g)	2	Drôtený gril	170-180	45-55

7. Dvojitý režim (Twin Mode)

Pomocou Dvojitého režimu (Twin Mode) môžete variť v rúre dve rôzne jedlá. Keď varíte v hornom a dolnom priečinku, môžete použiť rôzne teploty, režimy varenia a časy varenia. Napríklad môžete súčasne grilovať steaky a variť na rošte. Pomocou rozdeľovača môžete zapekať dochrumkava v spodnej časti a variť steaky v hornej časti rúry.
Pred začatím varenia vždy vložte rozdeľovač do úrovne police 3.

Odporúčanie 1: Varenie pri odlišných teplotách

Priečinok	Jedlo	Úroveň police	Režim varenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ	**Mrazená pizza (300-400 g)**	4	Prúdenie	200 - 220	Drôtený gril	15 - 25
SPODNÁ	**Mramorovaná bábovka (500-700 g)**	1	Prúdenie	160 - 180	Plech na pečenie	50 - 60

Upozornenie: Vložte jedlo do studenej rúry

Odporúčanie 2: Varenie pri odlišných režimoch varenia

Priečinok	Jedlo	Úroveň police	Režim varenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ	**Kúsky kuraťa (400-600 g)**	4	Horný ohrev + prúdenie vzduchu	200 - 220	Drôtený rošt + hlboký plech na pečenie	25 - 35
SPODNÁ	**Pečené zemiaky (500-1 000 g)**	1	Prúdenie	160 - 180	Drôtený gril	30 - 40

Upozornenie: Vložte jedlo do studenej rúry

SK

Testovanie riadov

V súlade so štandardom EN 60350.

1. Pečenie

Odporúčania pre pečenie platia pre predhriatu rúru.

Typ pokrmu	Riad a poznámky	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota °C	Čas (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3	Tradičná rúra	160-180	15-25
	Hlboká panvica + plech na pečenie	1+4	Konvekčný ohrev	150-170	20-30
Tenká piškóta Koláč	Plech na pečenie s mriežkou na grilovanie (Tmavo sfarbené, ø 26 cm)	2	Tradičná rúra	160-180	20-30
Jablkový koláč	Mriežka na grilovanie + plech na pečenie + 2 formy na koláče (Tmavo sfarbené, ø 20 cm)	1+3	Konvekčný ohrev	170-190	80-100
	Mriežka na grilovanie + 2 formy na koláče (Tmavo sfarbené, ø 20 cm)	1 Umiestnené po diagonále	Tradičná rúra	170-190	70-80

2. Grilovanie

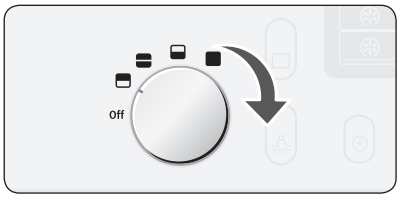
Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút použitím funkcie gril. Túto funkciu používajte s teplotou nastavenou maximálne na 300 °C.

Typ pokrmu	Riad a poznámky	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota °C	Čas (min.)
Biely chlieb Hrianky	Mriežka na grilovanie	5	Veľký gril	300	1str. 1-2 2 str. 1-1½
Beef burger (hovädzí)	Mriežka na grilovanie+hlboká panvica (pre zachytávanie masti)	4	Veľký gril	300	1 str. 7-10 2 str. 6-9

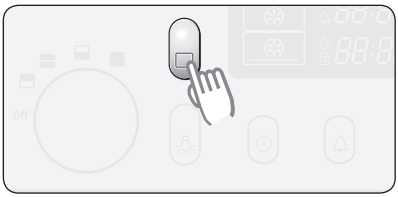
SK

Nastavenie režimu rozdelenia

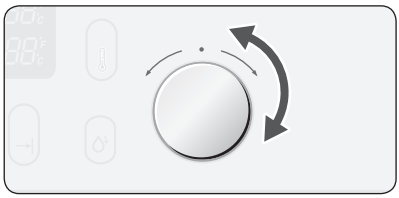
Pri hornom, dolnom a dvojitom režime ohrevu, nastavte **ovládač pre výber rozdelenia** do polohy „OFF“. Pre jednoduchý režim nastavte polohu inú ako „OFF“. Pomocou **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovaný režim. Pre ďalšie informácie, pozri tabuľku nižšie.



1 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovanú časť.



2 Stlačte **tlačidlo rúra**.



3 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** vyberte požadovanú funkciu. Po uplynutí 3 sekúnd, ak nie sú dostupné už žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí v požadovanom režime a so zvolenou funkciou.

Režim rozdelenia	Symbol	Funkcia rúry	Vložiť oddeľovač	Informácie o používaní
Vypnutý	Off			
Horný režim		1. Konvekčný ohrev 2. Horný + konvekčný ohrev 3. Veľký gril	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri pečení malých množstiev jedál.
Dvojitý režim		Funkcia hornej aj dolnej časti	Áno	Môžete variť dva druhy jedál naraz pri dvoch rôznych teplotách.
Dolný režim		1. Konvekčný ohrev 2. Dolný + konvekčný ohrev	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri pečení malých množstiev jedál.
Jednoduchý režim		1. Konvekčný ohrev 2. Horný + konvekčný ohrev 3. Tradičná rúra 4. Veľký gril 5. Malý gril 6. Dolný + konvekčný ohrev	Nie	

Používanie rúry (pokračovanie)

Horný režim

Spustí sa iba horné ohrevné teleso. Oddeľovač musí byť vložený.

Konvekčný ohrev

Horný + konvekčný ohrev

Veľký gril

Dolný režim

Spustí sa iba dolné ohrevné teleso. Oddeľovač musí byť vložený.

Konvekčný ohrev

Dolný + konvekčný ohrev

Dvojitý režim

Je spustený naraz aj horný aj dolný ohrev. Je možné nastaviť, ktorý režim sa aktivuje ako prvý. Keď sa ukončí pečenie jedného z jedál v dvojitom režime a chcete zmeniť čas pečenia alebo teplotu druhej časti, otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovanú časť (hornú alebo dolnú), ktorá má byť v prevádzke. Musí byť vložený oddeľovač.

Dvojitý režim 1: Najskôr sa spustí ohrev hornej časti.Ak stlačíte **tlačidlo rúra** alebo v priebehu 15 sekúnd od výberu ohrevu hornej časti nenastavíte žiadne ďalšie možnosti, rúra spustí ohrev dolnej časti.

Konvekčný ohrev

Horný + konvekčný ohrev

Veľký gril

Dvojitý režim 2: Po spustení ohrevu hornej časti, ak stlačíte **tlačidlo rúra** alebo v priebehu 15 sekúnd nenastavíte žiadne ďalšie možnosti, rúra spustí ohrev dolnej časti. Je spustený naraz aj horný aj dolný ohrev.

Konvekčný ohrev

Dolný + konvekčný ohrev

Používanie rúry (pokračovanie)

Jednoduchý režim

Konvekčný ohrev

Horný + konvekčný ohrev

Tradičná rúra

Veľký gril

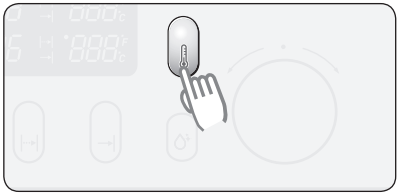
Malý gril

Dolný + konvekčný ohrev

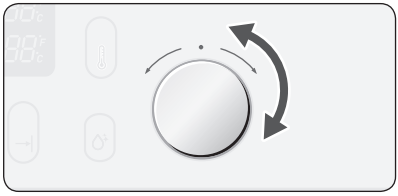
Používanie rúry (pokračovanie)

Nastavenie teploty v rúre

V jednoduchom, hornom alebo dolnom režime



1 Stlačte **tlačidlo pre nastavenie teploty**.



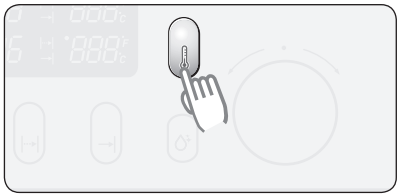
2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** zvyšujete teplotu vždy o 5 °C.

Jednoduchý režim (Veľký a malý gril)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Horný režim	40 °C – 250 °C
Dolný režim	40 °C – 250 °C

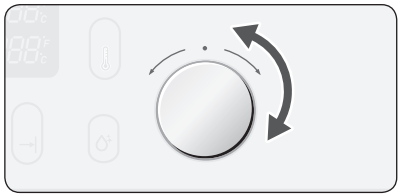
✉ Počas pečenia môžete teplotu meniť.

Pri nastavení režimu rúry, horné a dolné ohrevné teleso sa počas pečenia striedavo zapína a vypína, čím sa reguluje a udržuje teplota v rúre.

V dvojitom režime



1 Stlačte **tlačidlo pre nastavenie teploty** (horný režim).
Stlačte dvakrát **tlačidlo pre nastavenie teploty** (dolný režim).



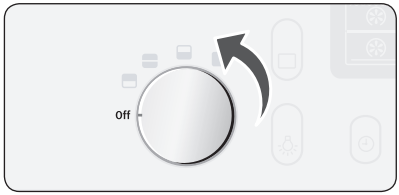
2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** zvyšujete teplotu vždy o 5 °C.

Horný režim (Veľký gril)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Dolný režim	160 °C – 250 °C

✉ Počas pečenia môžete teplotu meniť.

Používanie rúry (pokračovanie)

Vypnutie rúry



Pre vypnutie rúry, otočte **ovládač pre výber rozdelenia** do polohy **„Off“**.

Čas ukončenia

Počas pečenia môžete nastaviť čas ukončenia pečenia.

V jednoduchom, hornom alebo dolnom režime

1 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia.**

Príklad Aktuálny čas je 12:00

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia.

3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia**.
Rúra začne automaticky odpočítavať nastavený čas do ukončenia pečenia, ak počas 5 sekúnd nie je stlačené **tlačidlo čas ukončenia**.

✉ Počas pečenia, môžete meniť prednastavený čas ukončenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.

V dvojitom režime

Čas ukončenia pečenia pre horný a dolný režim môžete nastaviť stlačením **tlačidla čas ukončenia** alebo otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.

1 Stlačte dvakrát **tlačidlo čas ukončenia** (v dolnom režime).

Príklad Aktuálny čas je 12:00

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia.

3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia**. Rúra začne automaticky odpočítavať nastavený čas do ukončenia pečenia, ak počas 5 sekúnd nie je stlačené **tlačidlo čas ukončenia**.

✉ Počas pečenia môžete meniť prednastavený čas ukončenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.

SK

Čas pečenia

Čas trvania pečenia môžete nastaviť aj keď je pečenie už spustené.

V režime jednoduchého, horného alebo dolného ohrevu

1 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas trvania pečenia.

3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia.**
Rúra bude spustená po nastavený čas trvania, ak nestlačíte na 5 sekúnd **tlačidlo čas pečenia**.

✉ Počas pečenia, môžete meniť nastavený čas trvania pečenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty,** pre dosiahnutie lepších výsledkov.

SK

V dvojitom režime

Čas trvania pečenia pre režimy horného a dolného ohrevu môžete nastaviť pomocou **tlačidla čas pečenia** / **ovládača pre nastavenie teploty**.

1 Stlačte dvakrát **tlačidlo čas pečenia** (režim dolného ohrevu).

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas trvania pečenia.

3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**. Rúra bude spustená po nastavený čas trvania, ak nestlačíte na 5 sekúnd **tlačidlo čas pečenia**.

✉ Počas pečenia, môžete meniť nastavený čas trvania pečenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty**.

SK

Oneskorený štart

Prípad 1 - Čas trvania pečenia bol zadaný ako prvý

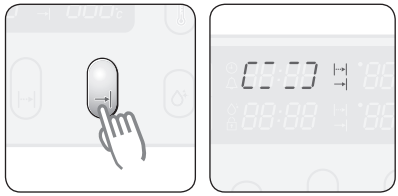
Ak ste zadali čas ukončenia pečenia potom, ako už bol nastavený čas trvania pečenia, vypočíta sa čas trvania pečenia a čas ukončenia pečenia a ak je to potrebné rúra nastaví oneskorený štart.

1 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia pečenia**.

Príklad — Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas pečenia je 5 hodín.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty** nastavte čas ukončenia.

Príklad — Chcete piecť 5 hodín a ukončiť pečenie o 8:30.



3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia pečenia**. Zobrazí sa symbol „ ⊏⊐⊐ “, až kým nenastane čas spustenia.

SK

Prípad 2 - Čas ukončenia pečenia bol zadaný ako prvý

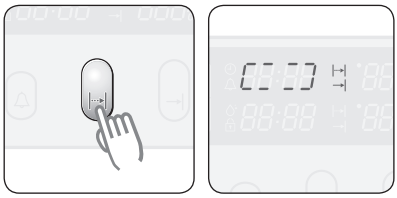
Ak ste zadali čas ukončenia pečenia predtým, ako bol nastavený čas trvania pečenia a čas ukončenia pečenia, vypočíta sa čas ukončenia pečenia a ak je to potrebné rúra nastaví oneskorený štart.

1 Stlačte **tlačidlo čas trvania pečenia**.

Príklad Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas ukončenia pečenia je 5:00 hodín.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte čas pečenia.

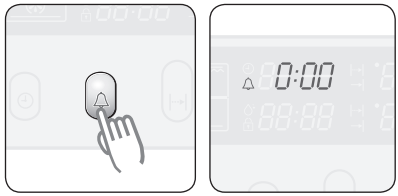
Príklad Chcete piecť 1 hodinu a 30 minút a ukončiť pečenie o 5:00.



3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**.
Zobrazí sa symbol „ ⌐¬ “, až kým nenastane čas spustenia.

Používanie rúry (pokračovanie)

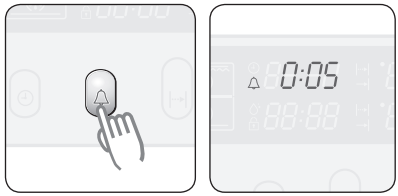
Kuchynský časovač



1 Stlačte **tlačidlo kuchynského časovača**.
Začne blikať “ 🔔 ”.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas.

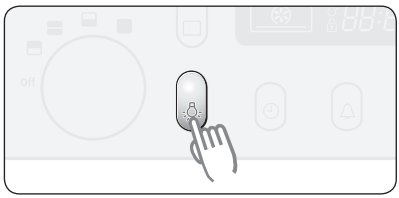
Príklad 5 minút



3 Stlačte **tlačidlo kuchynského časovača** pre jeho spustenie. Po uplynutí času sa ozve zvukový signál.

✉ Podržte stlačené **tlačidlo kuchynského časovača** na 2 sekundy, ak chcete zrušiť časovač.

Zapnutie / vypnutie osvetlenia rúry



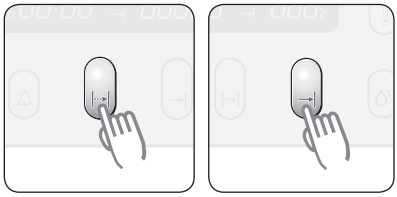
1 Stlačte **tlačidlo osvetlenia.**

1. Horné a dolné
2. Horné
3. Dolné
4. Vypnuté

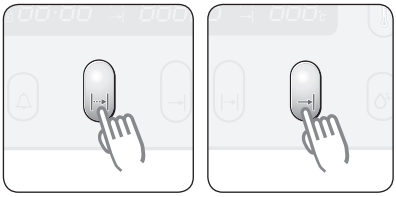
✉ Osvetlenie sa zapína a vypína v uvedenom poradí bez ohľadu na vykonávanú operáciu.

Používanie rúry (pokračovanie)

Detská poistka



1 Naraz stlačte a podržte na 3 sekundy **tlačidlo čas trvania pečenia** a **tlačidlo čas ukončenia**. Na displeji sa zobrazí symbol ( ).

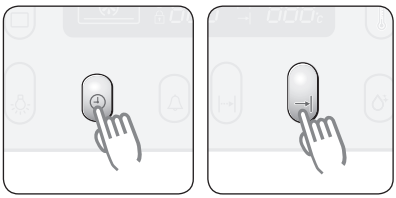


2 Pre odomknutie znova naraz stlačte a podržte na 3 sekundy **tlačidlo čas trvania pečenia** a **tlačidlo čas ukončenia**.

✉ Pri uzamknutom ovládaní sú všetky tlačidlá a ovládače, okrem **ovládača pre výber rozdelenia** a tlačidiel pre odomknutie, zablokované. Funkcia uzamknutia je dostupná aj vtedy, ak rúra nie je v prevádzke.

Vypnutie zvukového signálu

1 Pre vypnutie zvukového signálu, stlačte a podržte naraz na 3 sekundy **tlačidlá hodiny** a **čas ukončenia**.



2 Pre zapnutie zvukového signálu, znova stlačte a podržte naraz na 3 sekundy **tlačidlá hodiny** a **čas ukončenia**.

Čistenie a údržba

Čistenie parou

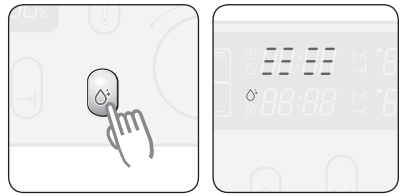
1 Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

2 Nalejte približne 400 ml (3/4 šálky) vody na spodnú časť vyprázdnenej rúry. Používajte len normálnu, nie destilovanú vodu.

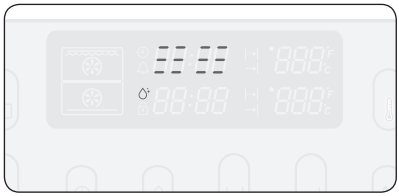
3 Zatvorte dvierka rúry.

Upozornenie Systém čistenia parou môžete zapnúť iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá na izbovú teplotu. Ak systém nefunguje, nechajte rúru úplne vychladnúť.

4 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte jednoduchý režim.

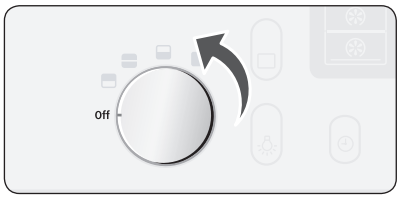


5 Stlačte **tlačidlo čistenia parou**.

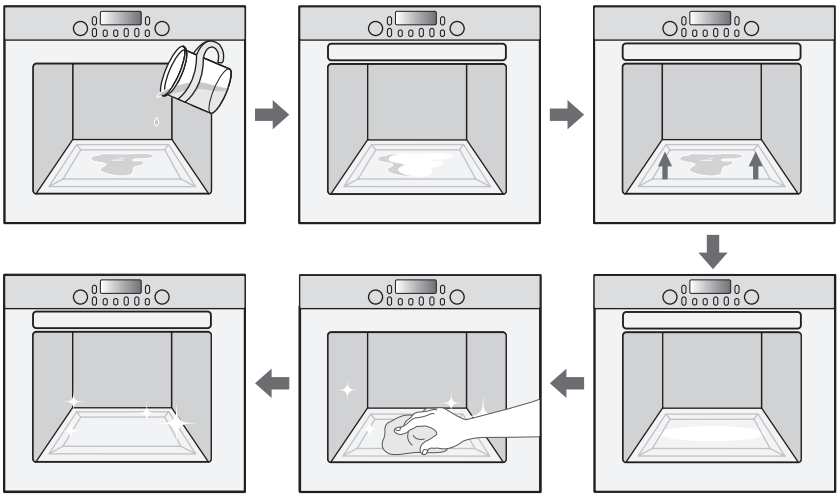


6 Po určitom čase, ohrevné teleso ukončí svoju činnosť a osvetlenie ostane zapnuté.

7 Po ukončení procesu čistenia, displej bude blikať a zvukový signál indikuje ukončenie.



8 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte „Off“ a vyčistite vnútorný priestor rúry.



Po ukončení procesu čistenia parou

Tipy

- Pri otváraní dvierok, pred ukončením procesu čistenia parou dávajte pozor; voda na spodnej časti rúry je horúca.
- Nikdy nenechávajte vodu, ktorá ostala v rúre na dlhší čas, napríklad na noc.
- Otvorte dvierka rúry a odstráňte vodu, ktorá ostala pomocou špongie.
- Použitie čistiaceho prostriedku-navlhčená špongia, jemná handrička alebo nylonová kefka. Hrubé nečistoty môžete odstrániť nylonovou kefkou.
- Pripečenú vrstvu môžete odstrániť handričkou namočenou v octe.
- Umyte rúru čistou vodou a vysušte jemnou handričkou (nezabudnite vyčistiť tesnenie dvierok).
- Ak je rúra veľmi znečistená, môžete celý proces po vychladnutí rúry zopakovať.
- Ak sa v rúre nachádzajú hrubé nečistoty, napríklad po smažení alebo grilovaní, odporúča sa naliať čistiaci prostriedok na hrubé nečistoty ešte pred spustením funkcie čistenia rúry.
- Po ukončení čistenia nechajte dvierka rúry otvorené pod uhlom 15° aby sa vnútorné časti úplne vysušili.

Čistenie a údržba (pokračovanie)

SK

Rýchle sušenie

1. Nechajte dvierka rúry otvorené pod uhlom asi 30°.
2. Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte jednoduchý režim.
3. Stlačte **tlačidlo rúra.**
4. Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** vyberte konvekčný režim.
5. Nastavte čas trvania pečenia približne na 5 minút a teplotu na 50 °C.
6. Po uplynutí tohto času vypnite rúru.

VÝSTRAHA

Na čistenie rúry nepoužívajte vysoko tlakové vodné čističe alebo parné čističe.

Exteriér rúry

- Pre čistenie obidvoch častí rúry-vonkajších aj vnútorných, použite handričku a jemný čistiaci prostriedok alebo teplú vodu.
- Vysušte ich kuchynským papierom alebo suchou utierkou.
- Nepoužívajte drsné kefy, ani drsné špongie alebo abrazívne čističe.

Predné časti rúry z nerezovej ocele

- Nepoužívajte drôtené kefy, brúsne prostriedky alebo abrazívne látky. Mohli by ste poškodiť náter.

Predné časti rúry z hliníka

- Vyčistite dosku pomocou jemnej handričky alebo handričky s mikrovláknami a jemných čistiacich prostriedkov na okná.

VÝSTRAHA

Pred čistením rúry sa uistite, že je rúra chladná.

Vnútro rúry

- Nečistite ručne tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov rúry, používajte iba vhodné dostupné čistiace prostriedky.
- Pre odstránenie hrubých nečistôt, používajte špeciálne prostriedky na čistenie rúry.

Príslušenstvo

Po každom použití umyte všetko príslušenstvo a vysušte ho pomocou kuchynskej utierky. Pre jednoduchšie čistenie, ho namočte do teplej vody asi na 30 minút.

Čistenie a údržba (pokračovanie)

Katalytický smaltovaný povrch

Odnímateľný kryt je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, na ktorý sa môže dostať olej a masť, ktoré sa šíria po rúre pri cirkulácii vzduchu počas konvekčného ohrevu. Tieto zvyšky môžu pri teplotách vyšších ako 200 °C zhorieť, napríklad pri pečení alebo smažení. Výsledkom vyšších teplôt je rýchlejšie horenie.

Rúru a príslušenstvo vyčistite po každom použití. Pretože pri ďalšom pečení a smažení sa môžu tieto zvyšky pripáliť, ich odstránenie môže byť omnoho náročnejšie a v extrémnych prípadoch nemožné.

Ručné čistenie

Pred čistením rúry sa uistite, že je rúra chladná.

- Katalytické smaltované povrchy čistite pomocou roztoku z teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku, ktorý nanesiete na jemnú nylónovú kefku.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé kefy, drsné látky alebo handričky, drôtené kefy alebo iné abrazívne materiály. Nepoužívajte sprej na rúru na katalytické smaltované povrchy pretože chemikálie používané v týchto sprejoch by poškodili katalytický smalt a urobili by ho neefektívnym.
Pri použití spreja na rúry na vnútorné povrchy rúry, pred jeho použitím musíte vybrať katalytický smaltovaný kryt.

Čistenie pomocou vysokých teplôt.

Pred čistením katalytického smaltovaného krytu pomocou vysokých teplôt sa uistite, že všetky vnútorné časti rúry sú vyčistené tak, ako je to popísané vyššie. Pretože vysoké teploty môžu spôsobiť, že sa tieto nečistoty na vnútorných povrchoch rúry pripália a nebude možné ich odstrániť.

Ak je po manuálnom čistení rúra stále silne znečistená, jej vyhriatie na vysokú teplotu môže pomôcť odstrániť nečistoty od oleja a masti.

Myslite na to, že zvyšky korenín, sirupov a podobných látok sa týmto procesom nevyčistia. Tieto môžete vyčistiť ručne pomocou roztoku z teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku jemnou handričkou.

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Nastavte rúru na režim tradičnej rúry.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Zapnite rúru približne na 1 hodinu. Doba trvania závisí od stupňa znečistenia rúry.

Je dobré nastaviť čas ukončenia tohto procesu pomocou nastavenia času ukončenia v prípade, ak by ste zabudli rúru na konci vypnúť.

Všetky zvyšky nečistôt sa postupne odstránia po každom použití rúry pri vysokých teplotách.

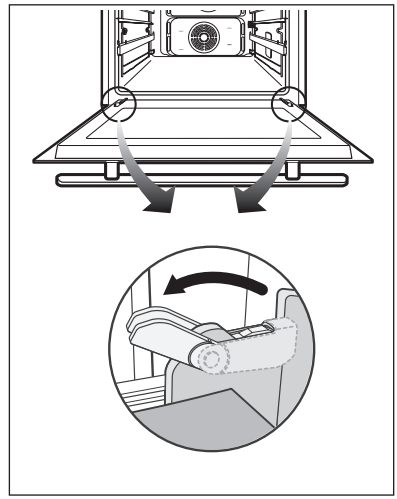
SK

Čistenie dvierok rúry

Pri bežnom používaní nie je potrebné dvierka rúry demontovať, ale ak je to nevyhnutné napríklad pri čistení, riaďte sa týmto postupom. Dvierka rúry sú ťažké.

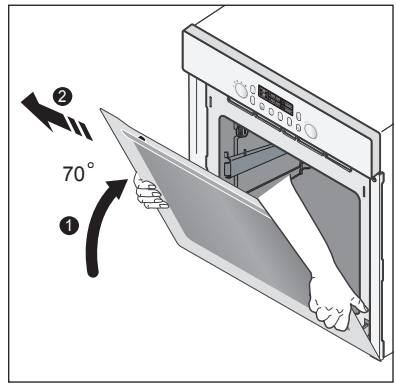
Demontovanie dvierok

1. Odklopte svorky na obidvoch pántoch.



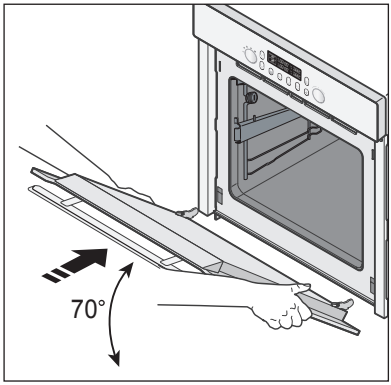
2. Uchopte dvierka za bočné strany

3. Otočte dvierka približne o 70° až pokiaľ sa pánty úplne nevysunú z otvorov.

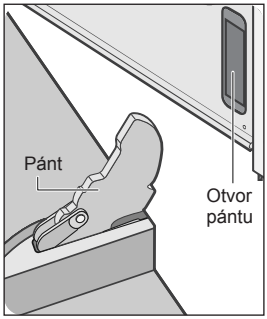


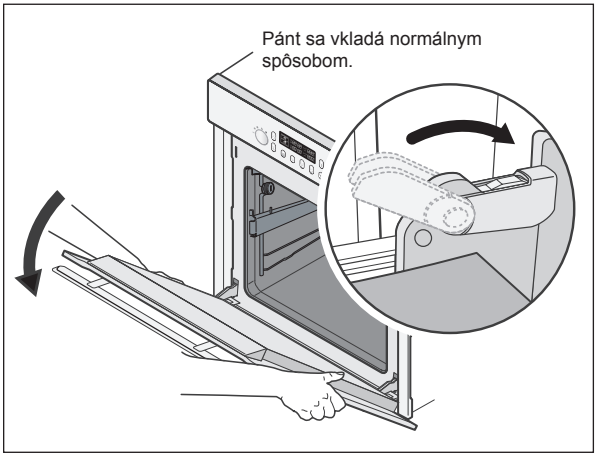
Nasadenie dvierok

1. Pri otvorených svorkách, nasuňte pánty do otvorov.



2. Posúvajte dvierka v horizontálnom smere a zatvorte svorky.





SK

Sklo na dvierkach rúry

Dvierka rúry obsahujú 3 sklenené tabule umiestnené vedľa seba. Vnútorné a stredné tabule je možné kvôli čisteniu vybrať.

VÝSTRAHA

- Hneď ako sú dvierka demontované od rúry, svorky by mali byť otvorené.
- Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistidlá alebo kovové škrabky; mohli by poškriabať povrch alebo rozbiť sklo.
- Keď sú dvierka namontované, demontovanie niektorých ich častí (sklo dvierok alebo niektoré iné časti) by mohlo poškodiť dvierka.

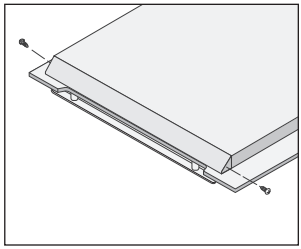
Upozornenie

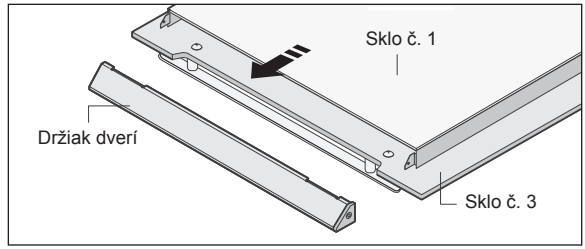
Pri použití nadmernej sily, najmä na rohoch sklenenej tabule sa môže sklo rozbiť.

Demontáž dvierok

1. Odskrutkujte dve skrutky na ľavej a pravej strane dvierok.

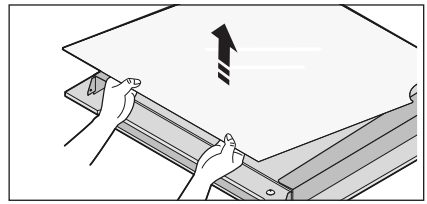
2. Vyberte dve podpery a držiak dvierok a odskrutkujte dve skrutky, ktorými je priskrutkovaná rukoväť.

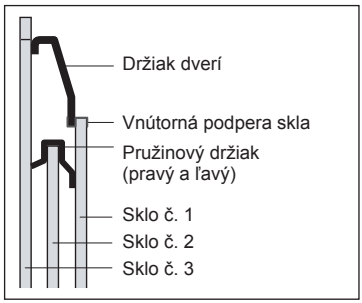


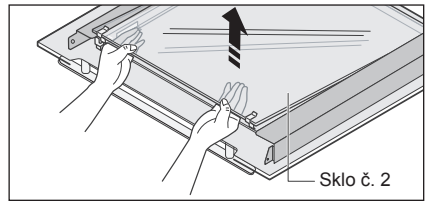


3. Oddeľte vnútornú tabuľu skla č. 1 od dvierok.

4. Nadvihnite sklenenú tabuľu č. 2 a vyberte dve pružné konzoly z vrchnej časti sklenenej tabule.







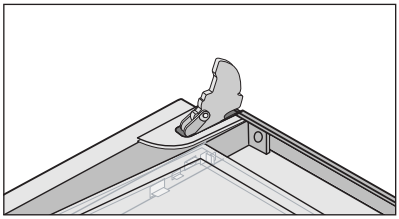
✉ Sklo čistite teplou vodou s tekutým čistiacim prostriedkom a vysušte pomocou jemnej utierky.

Čistenie a údržba (pokračovanie)

Skladanie dvierok

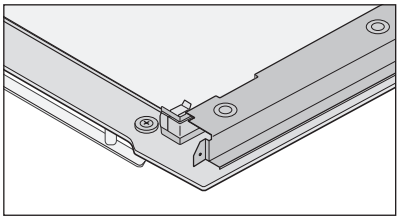
1. Dvierka a vnútorné časti vyčistite teplou vodou s čistiacim prostriedkom.

✉ Nepoužívajte abrazívne čističe alebo drsné prostriedky. Použite špongiu s tekutým prostriedkom alebo teplú vodu s čistiacim prostriedkom.

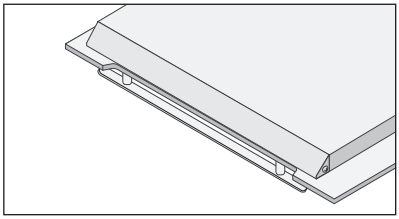


2. Priložte dva pružné držiaky na hornú časť skla č. 2 a umiestnite sklo č. 2 na miesto.

3. Priložte sklo č. 1, držiak dvierok a podpery k dvierkam.



4. Zaskrutkujte dve skrutky na obidvoch stranách dvierok.

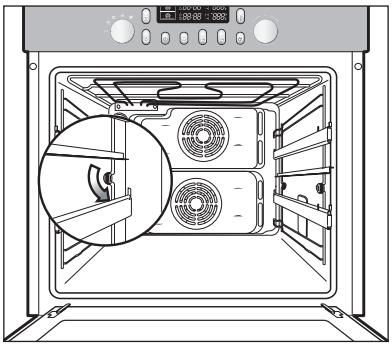


Bočné koľajničky

Aby ste vyčistili interiér rúry, môžete vybrať obidve bočné koľajničky.

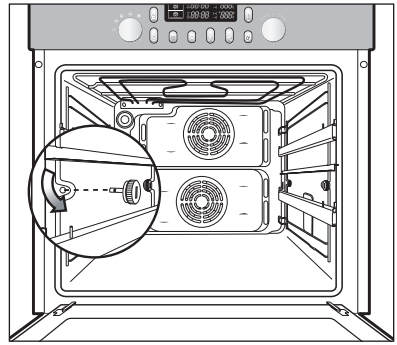
Odpojenie bočných koľajničiek

1. Otočte skrutku na zadnej strane 2 až 3-krát, ale len proti smeru hodinových ručičiek.

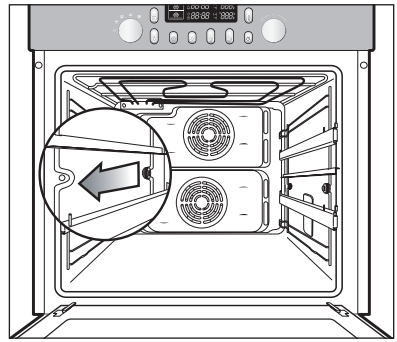


Čistenie a údržba (pokračovanie)

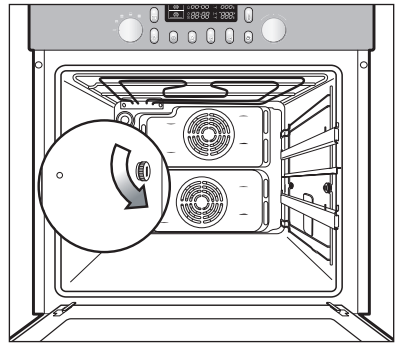
2. Vyberte skrutku v prednej časti tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek potom, čo zablokujete bočnú koľajničku.



3. Potiahnite a vyberte bočnú koľajničku.



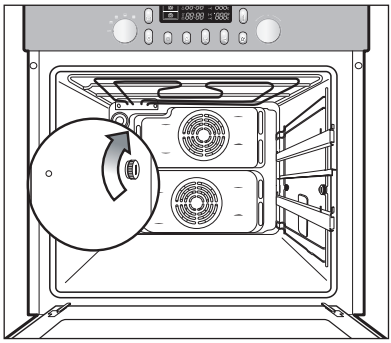
4. Vyberte skrutku zo zadnej strany tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek.



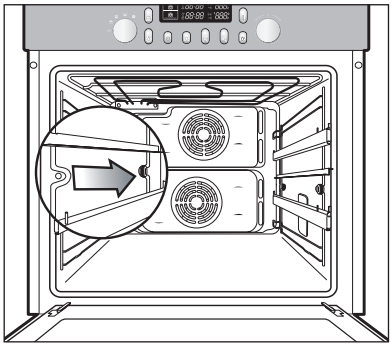
SK

Upevnenie bočných koľajničiek

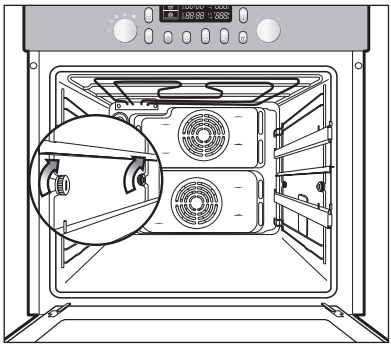
1. Vložte skrutku do zadnej časti a otočte ju 2 až 3-krát, ale iba v smere hodinových ručičiek.



2. Vložte a zatlačte naspäť formu tvaru U bočnej koľajničky smerom k skrutke.



3. Zasuňte skrutku do prednej časti a upevnite obidve skrutky.



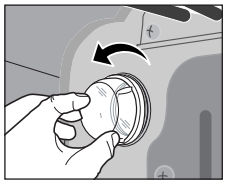
SK

Výmena žiarovky

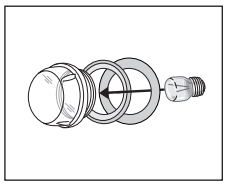
☛ **Nebezpečenstvo elektrického šoku!**
Pred výmenou žiarovky vykonajte nasledovné kroky:
- Vypnite rúru;
- Odpojte rúru od elektrickej siete; a
- Chráňte žiarovku rúry a sklenený kryt tak, že na spodnú časť rúry položíte utierku.

✉ Žiarovku môžete zakúpiť v servisnom centre spoločnosti SAMSUNG.

Výmena žiarovky na prednej strane rúry a čistenie skleneného krytu

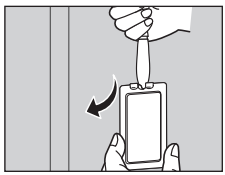


1. Odskrutkujte kryt žiarovky, otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte kovový prstenec a plochý prstenec a vyčistite sklenený kryt.
3. Ak je to potrebné, vymeňte žiarovku za novú 25 W, 230 V, 300 °C tepelne odolnú žiarovku.



4. Nasaďte kovový a plochý prstenec na sklenený kryt.
5. Naskrutkujte späť sklenený kryt.

Výmena žiarovky na bočnej strane rúry a čistenie skleneného krytu



1. Pre demontovanie skleneného krytu, podržte spodný koniec jednou rukou, vložte skrutkovač alebo nôž medzi sklo a rám a vyklopte kryt.
2. V prípade potreby, vymeňte žiarovku za 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C tepelne odolnú halogénovú žiarovku.

Rada
- Pri uchopení halogénovej žiarovky vždy používajte handričku, aby sa vaše prsty priamo nedotýkali povrchu žiarovky.

3. Nasaďte späť sklenený kryt.

Záruka a servis

SK

Časté otázky a riešenie problémov

Ako postupovať, ak sa rúra nezačne ohrievať?

Skontrolujte, či jeden z nasledovných postupov nevyrieši problém:

- Rúra nie je zapnutá. Zapnite rúru.
- Hodiny nie sú nastavené. Nastavte hodiny (pozri kapitolu „Nastavenie hodín“).
- Skontrolujte, či boli vykonané potrebné nastavenia.
- Elektrický istič môže byť vypnutý alebo poistka prerušená. Vymeňte poistku alebo zapnite istič. Ak sa to opakuje pravidelne, kontaktujte autorizovaného technika.

Ako postupovať, ak funkcie rúry a hodiny boli nastavené a rúra aj napriek tomu nefunguje?

Môže byť problém vo vnútornom elektrickom zapojení rúry. Kontaktujte miestny autorizovaný servis.

Ako postupovať, ak sa zobrazí chybové hlásenie a rúra sa nezačne ohrievať?

V tomto prípade sa jedná o chybu v zapojení vnútorného elektrického obvodu rúry. Kontaktujte miestny autorizovaný servis.

Ako postupovať v prípade, že na displeji bliká čas?

Nastal výpadok elektrickej energie. Nastavte hodiny (pozri kapitolu „Nastavenie hodín”).

Ako postupovať, ak osvetlenie rúry nefunguje?

Žiarovka v rúre je zlá. Vymeňte žiarovku za novú (pozri kapitolu „Výmena žiarovky“).

Ako postupovať, ak je ventilátor v prevádzke, aj keď ste ho nespustili?

Aj po ukončení pečenia sa ventilátor stále točí, až pokiaľ rúra nie je chladná. Ak sa ventilátor točí, aj keď je rúra chladná, kontaktujte miestny autorizovaný servis.

SK

Chybové a bezpečnostné kódy

Chybové a bezpečnostné kódy	Základné funkcie	Riešenie
	CHYBA SENZORA TEPLOTY	**Kontaktujte miestny autorizovaný servis spoločnosti Samsung.**
	BEZPEČNOSTNÁ POISTKA Rúra bude pokračovať v činnosti pri nastavenej teplote dlhší čas.	**Vypnite rúru a vyberte z nej jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.**
	Chyba rúry môže spôsobiť, že bude mať nižší výkon alebo zníženú bezpečnosť. Okamžite prestaňte rúru používať.	**Kontaktujte miestny autorizovaný servis spoločnosti Samsung.**
	CHÝBAJÚCA ČASŤ Použitie oddeľovača nie je správne. Pozri „Nastavenie režimu rozdelenia“ (strana č. 23)	**Pri hornom, dolnom a dvojitom režime ohrevu, musí byť vložený oddeľovač a pri jednoduchom režime nesmie byť vložený oddeľovač.**

Technické údaje

SK

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM my, ako dodávatelia, vyhlasujeme, že rúry BT65TDBST/BT65TDBFST značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Napájanie	230 V ~ 50 Hz
Objem (využiteľná kapacita)	65 l
Výstupný výkon	MAX 3650 W
Hmotnosť Netto Prepravná	 42 kg (cca) 46 kg (cca)
Rozmery (š x v x h) Vonkajšie Vnútorné	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Úroveň hluku	40 dBA

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

SAMSUNG ELECTRONICS

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kód č..DG68-00126P-01